

Fingerfood Varianten

Im Anschluss finden Sie versch. Fingerfood Kreationen diese können beliebig untereinander kombiniert werden. Eine genaue Preisangabe kann nur nach Auswahl und genauer Personenzahl erstellt werden. Anrichten würden wir Sortenrein auf Schiefer, Spiegel oder Edelstahl. Beim Büfettaufbau würde ich noch verschiedene Ebenen empfehlen.

Durch den hohen Arbeitstechnischen Aufwand gibt es bei einem Fingerfood Büfett einen Mindestbestellwert von 200€.

Klassiker kalt:

- Räucherlachsrose mit Merrettichfrischkäse auf Weißbrot Kanapee, Dilldeko und Kaviar
- Geschichtetes Käsepumpnickel Dreieck
- Zungenröllchen mit Spargel auf Weißbrot Kanapee mit Petersiliendeko
- Gespritzter Frischkäse mit Weintraubenturm auf dunklen Brot Kanapee
- Minimettigel mit Zwiebelborsten auf dunklen Brot Kanapee, Sauergemüsedeko
- Salami Kanapee mit Sauergemüse und Salatherz
- Versch. Schinken Kanapee mit Spargeldeko und Sahnemeerrettich
- Bruschetta von frischen Tomaten dazu frisches Basilikum
- Kanapee „Caprese“ mit tomate und Mozzarella
- Gefülltes Ei mit Eicreme garniert mit roten Kaviar und Kräuter
- Käsespies mit Weintraube, Physalis und Mandarine

Klassiker lauwarm serviert:

- Schweinslendchen mit Ingwersegel und Sprossen
- Putenminispiese süß Sauer mit Ananas
- Putenminispiese herzhaft mit Paprika und Zwiebel

Kalte Besonderheiten:

- Pinguine aus Oliven und Möhre mit Frischkäse
- Räucherlachslollis
- Zitronengras/Garnelenspiese
- Zucchinirollchen mit Chilihühnchen gefüllt
- Tatar vom Rind auf dunklem Brotbaguette mit Sardellendeko
- Miniwraps versch. Gefüllt halb aufgeschnitten
- Melonenboot mit Knusperstangensegel und Seranofahne
- Frischkäsecracker mit versch. bunten gespritzten Frischkäse

Warme Besonderheiten:

- Champagnerschaumsüppchen in der Espressotasse mit Sprossen und Blütengarnitur
- Kürbiscremesüppchen in der Espressotasse mit Zitronengrasstengel
- Tomatencremesüppchen in der Espressotasse mit fritiertem Ruccola und Creme fraiche
- Minihamburger/Cheeseburger
- Gefüllte Tortillas mit Chili con carne dazu Avocadodip

- Gefüllte Tortillas vegetarisch dazu Avocadodip
- Ziegenkäsetaler mit Seranoschinken

Frischgemüse:

- Gefüllte Miniromatomen mit Frischkäse und Basilikumpesto
- Tomate Mozzarella Spiese mit frischem Basilikum und extra Pestodip
- Gemüsesticks von Sellerie, Gurke, Paprika, Zucchini mit versch. Dips in Likörgläsern
- Gemüsetürmchen bunt aufgeschichtet
- Antipasti von gegrillten Auberginen, Zucchini, Champis, Paprika und Tomate dazu Ciabatta
- Oliven, Peperoni, Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse

Obst:

- Obstspiese von Weinbeeren, Physalis, Mandarine und Erdbeeren
- Shokofrüchte am Spies
- Schokobrunnen mit Fingerfoodobst zum selbst tunken
- Melonen und Apfelschwäne
- Ananasviertel mit aufgeschnittenen Fruchtfleisch
- Obstsalatgläser mit Nüssen und Rum

Sushi:

- California Rolls vegetarisch, mit Räucherlachs und Surumi
- Inside Outside Rolls mit Kresse und geröstetem Sesam
- Makisushi mit Sprossen und Kresse
- Reisbällchen mit Shrimps, Muscheln und Meeresfrüchten dekoriert mit Frischem Gemüse
- Zu allen Sushi: Stäbchen, Ingwer, Wasabi und Sojasauce zum dippen

Salate:

- Schwarzer Linsensalat angerichtet mit knusprigen Bacon
- Couscous Salat im Radiccioblatt
- Spargelsalat mit Porree und Krokant im Stielglas
- Shrimpscocktail mit Mandarinen im Stielglas

Süßspeisen:

- Miniwindbeutel mit Sahne, Peißelbeeren, Kirschen oder Blaubeeren
- Likörgläser mit Fruchtmasse und Johannisbeerdeko
- Cupcake... Schokotassenkuchen bunt verziert
- Pannacotta mit Aprikosenspiegel und Krokant im Weinglas
- Tiramisu mit Sahne, Kakao und Löffelbuisquit im Schälchen portioniert
- Schokobecher mit Eierlikörcreme und Sahne

Beilagen:

- Puppensemmeln mit Körner und ohne, heller und dunkler Teig
- Minibuttercroissant

Mit freundlichem Gruß O. Ullrich vom Gastroservice Rodewisch